	**PICANTÓN CASCAJARES RELLENO DE FOIE Y PASAS**	**R-PG-07-03** Revisión: 2 Fecha rev: 09.12.2011 Referencia: 9016

PRODUCTO	**PICANTÓN CASCAJARES RELLENO DE FOIE Y PASAS**	
INGREDIENTES (Texto legal)	**PICANTÓN RELLENO** ❖ **Picantón tratado en salazón** o Picantón semideshuesado o Agua o Jarabe de glucosa ❖ **Relleno (34%)** o Carne de pavo o Foie grass de pato (19%) (hígado reconstituido, agua, conservantes: nitrito de sodio y ácido ascórbico, Armagnac, pimienta, azúcar) o Uvas pasas (4,7 %) o Agua o Cebolla o Grasa de vacuno o Grasa de pato o Armagnac o Aceite de girasol o sal o Pimienta o Almidón modificado de patata o Gelificante: alginato de sodio o Sulfato cálcico o Estabilizante: fosfatos	**SALSA DE VINO BLANCO** o Agua o Chalota o Vino blanco (17,9%) o Grasa de pato o Aroma o Almidón de arroz o Colorante (E-100) o Sal o Pimienta
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	**Antes de empleo**	**Después de empleo**
Color	Dorado	Dorado
Olor	Típico de la carne de picantón	Típico de la carne de picantón asado
Sabor	-	Salado
Consistencia	-	Fibrosa-untuosa

USO ESPERADO	Este producto es apto para todo el público a excepción de lactantes y alérgicos y/o intolerantes a la lactosa. La salsa contiene sulfitos.
MODO DE EMPLEO	Abrir el picantón al medio, colocar en la bandeja del horno y rociar todo con la salsa de vino blanco. Hornear 15-20 minutos a 180ºC.
CONSUMO PREFERENTE /FECHA DE CADUCIDAD	70 días desde la fecha de fabricación.
CADUCIDAD COMERCIAL	70 días

	PICANTÓN CASCAJARES RELLENO DE FOIE Y PASAS	R-PG-07-03 Revisión: 2 Fecha rev: 09.12.2011 Referencia: 9016

CODIFICACIÓN	• **Lotes de fabricación** Según producción • **Otros códigos** *Código EAN:* 8431562090161

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

Germen	Criticidad	m	M	C	n
Salmonella / 25g	Patógeno	Ausencia	Ausencia	0	5
Listeria monocytogenes/25g	Patógeno	Ausencia	Ausencia	0	5
E.coli /g	Testigo falta de higiene.	10^1	10^2	2	5
Coliformes /g	Indicador	10^3	10^4	2	5
Aeróbios mesófilos /g	Indicador	10^5	10^6	2	5

Aclaraciones:
n : número de unidades de que se compone la muestra.
c : número de unidades de la muestra cuyo número de bacterias podrá situarse entre **m** y **M**, la muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades de que se compone tienen un número de bacterias menor o igual a **m.**
m : valor umbral del número de bacterias; el resultado se considera satisfactorio si todas las unidades de que se compone la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que **m.**
M : valor límite del número de bacterias, el resultado se considera no satisfactorio si una o varias unidades de las que se compone la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que **M** (nivel límite máximo de aceptabilidad)
Fuente: Recopilación normas microbiológicas (Enero 2004)
Manuel Moragas Encuentra
Mª Begoña de Pablo Busto

TEMPERATURA TRANSPORTE	1ºC- 8ºC
MÉTODO TRATAMIENTO (Tª)	Pasteurización

CARACTERISTICAS QUIMICAS

Composición nutricional (por 100g)		
	PROTEÍNA	17.88
	GRASA	17.9
	HIDRATOS DE CARBONO	1.42
	FIBRA	0
	VALOR ENERGÉTICO (kcal)	238

Pesticidas y metales pesados	*Según Legislación española y europea*
Libre de OGM	*Si (Certificado de Identidad Preservada en maíz)*
Libre de irradiación	*Si*



PICANTÓN CASCAJARES RELLENO DE FOIE Y PASAS

R-PG-07-03
Revisión: 2
Fecha rev: 09.12.2011
Referencia: 9016

ALÉRGENOS ALIMENTARIOS	**CONTIENE**	**NO CONTIENE**
Cereales que contengan gluten y productos derivados		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevo		X
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutos de cáscara : almendras, , nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de pará, pistachos, nueces de Macadamia y nueces de Australia, y productos derivados		X
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y productos a base de sésamo		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a 10ppm	X (salsa)	

ENVASADO Y EMBALAJE		
UNIDAD DE VENTA (caja)	Peso pieza (kg) (sin salsa)	0,500
	Peso pieza con salsa (kg)	0,650
	Altura (cm)	20.5x10.2x24.5
	Anchura (cm)	
	Longitud (cm)	
	Numero de Piezas por UV	1
	Peso Neto (Kg)	0.65
	Peso Bruto (Kg)	1.06
	Fecha de Consumo preferente (días)	70
PALET	Tipo	EUROPEO
	Cajas por fila	15
	Nº de filas	15
	Nº de cajas	225
	Peso palet (Kg) (peso palet incluido)	265
	Altura del palet (m)	1,78

Nº UNIDADES	1
Nº RACIONES	2
LEGISLACIÓN APLICABLE	

Ver R-PG-04-01 “Listado de documentación externa controlada” (LEGISLACIÓN)

FOTOS DEL PRODUCTO



EMPRESA COMERCIALIZADORA Y DIRECCIÓN	INDUSTRIA GASTRONÓMICA BLANCA MENCÍA, S.L. CIF : B-47416615 Ctra. Burgos-Portugal, km-99 C/ Vegapalacios nº 1 C.P: 34210 Dueñas (Palencia). ESPAÑA Teléfono: 979 761 503 Fax: 979 780 621 R.G.S.A.: 26.10442/P

ELABORADO	APROBADO	Fecha: 09/12/2011
Fdo: Marta Romo Lorenzo	Fdo: Marta Romo Lorenzo	Nº Copia: